MODE D'EMPLOI

FRITEUSE

FP4F

CARTE DE GARANTIE

Chère cliente, cher client,

Nos produits sont soumis à des contrôles de qualité rigoureux. Si malgré ces contrôles, votre appareil ne fonctionne pas correctement, nous vous demandons de contacter le service après-vente indiqué sur la carte de garantie. Vous pouvez également nous contacter par téléphone au numéro figurant sur cette carte :

CGM sarl
Grand'Rue 1B
11500 GRANES
N° azur 0810 001 213

Conditions de garantie (sans pour autant réduire les droits légaux) **:**

1. La garantie a une durée maximum de 3 ans à compter de la date d'achat du produit. La garantie consiste soit en la réparation des défauts de matériaux et de fabrication ou en l'échange du produit. Ce service est gratuit.

2. Les défauts doivent être signalés rapidement. Toute réclamation au delà de la durée de la garantie ne peut être prise en compte, sauf si elle intervient dans un délai de 2 semaines, à l'expiration de celle-ci.

3. Vous devez envoyer le produit défectueux accompagné de la carte de garantie et du ticket de caisse au service après-vente sans payer le port. Si le défaut est couvert par la garantie, vous recevrez l'appareil réparé ou un nouvel appareil. La réparation ou l'échange du produit ne modifie pas la durée initiale de la garantie qui reste de 3 ans à partir de la date d'achat. Ceci est également valable pour les réparations à domicile.

Veuillez noter que notre garantie n'est plus valable en cas de défaut d'utilisation, de non suivi des mesures de sécurité, si le produit a subi des chocs ou a fait l'objet d'une réparation par un S.A.V. non mentionné sur la carte de garantie.
Dans le cas d'un défaut non garanti, les frais de réparations seront à votre charge. Il est néanmoins possible de s'adresser au S.A.V. mentionné.

CARTE DE RÉPONSE

NOM .....

ADRESSE .....

CODE POSTAL ..... LOCALITE .....

DEFAUT :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

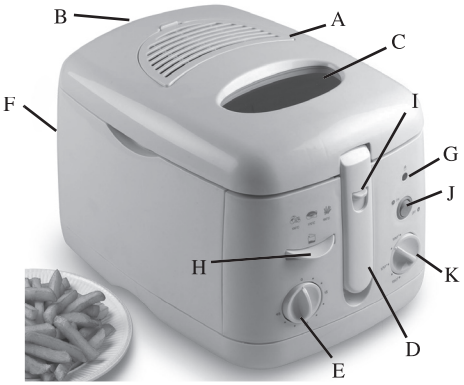
.....

INFORMATION DE RECYCLAGE

Le symbole sur le produit ou son emballage indique que ce produit ne peut être traité comme déchet ménager. Il doit plutôt être remis au point de ramassage concerné, se chargeant du recyclage du matériel électrique et électronique. En vous assurant que ce produit est éliminé correctement, vous favorisez la prévention des conséquences négatives pour l'environnement et la santé humaine qui, sinon, seraient le résultat d'un traitement inapproprié des déchets de ce produit. Pour obtenir plus de détails sur le recyclage de ce produit, veuillez prendre contact avec le bureau municipal de votre région, votre service d'élimination des déchets ménagers.

DESCRIPTION DU PRODUIT

A. Couvercle filtrant
B. Bac à condensation
C. Hublot
D. Poignée multigrip
E. Bouton de sélection des températures
F. Rangement du cordon
G. Lampe témoin pour la température
H. Bouton pour ouvrir le couvercle.
I. Bouton pour faire descendre le panier.
J. Bouton marche/arrêt.
K. Timer



CONSIGNES GENERALES DE SECURITE

AVANT UTILISATION DE VOTRE APPAREIL LISEZ ATTENTIVEMENT CE MODE D' EMPLOI ET CONSERVEZ-LE POUR CONSULTATION ULTERIEURE

- Vérifiez que la prise sur laquelle votre friteuse sera branchée corresponde à une tension de 220/230V et soit pourvue d'une mise à la terre.
- La puissance du fusible de cette prise doit être de 10A minimum.
- Ne branchez jamais la friteuse sans y avoir mis de l'huile ou de la graisse. En chauffant à vide, la friteuse peut être gravement endommagée. Ne chauffez jamais d'eau dans votre friteuse, il pourrait en résulter des dépôts de calcaire et des taches indélébiles.
- Ne déplacez jamais votre friteuse lorsqu'elle est chaude, vous risqueriez de vous brûler grièvement.
- Ne laissez jamais votre friteuse branchée ou encore chaude à portée des enfants. Un appareil électrique ne doit jamais rester branché, sans surveillance, en présence de jeunes enfants.
- Débranchez la friteuse dès qu'elle n'est plus utilisée ou lorsque vous voulez la nettoyer.
- Avant de nettoyer la friteuse, laissez-la refroidir (pendant au moins 1 heure).
- Ne plongez jamais la friteuse dans l'eau et ne la tenez pas sous un robinet, car ceci pourrait détériorer les parties électriques.
- La friteuse ne peut jamais être utilisée à l'extérieur.
- Cette friteuse est équipée d'un dispositif de sécurité thermique. En cas de défectuosité du thermostat le courant est automatiquement coupé ce qui évite tout risque de surchauffe. Adressez-vous dans ce cas à votre revendeur.
- N'utilisez jamais un appareil dont le cordon est abîmé. Faites-le remplacer par votre revendeur, afin d'éviter tout danger.
- Avant de ranger votre friteuse, enroulez le cordon sur le support prévu à cet effet, à

l'arrière de la friteuse.
- Cet appareil est conforme à la norme sur le déparasitage.

TOUTE DETERIORATION RESULTANT DU NON-RESPECT DE CES CONSIGNES ENTRAINE AUTOMATIQUEMENT LA SUPPRESSION DE LA GARANTIE.

UTILISATION DE L'APPAREIL

1. Posez votre friteuse sur une surface horizontale.
2. Relevez la poignée à l'horizontale jusqu'au déclic du bouton de verrouillage.
3. Pressez le bouton-poussoir. Le couvercle s'ouvre automatiquement.
4. Sortez le panier de la friteuse.
5. Avant la première utilisation, lavez l'intérieur de la friteuse et le panier à l'eau chaude savonneuse. Rincez et séchez soigneusement.
6. Déroulez complètement le cordon.
7. Remplissez la friteuse de graisse ou d'huile végétale supportant les hautes températures. Si vous utilisez des pains de graisse, coupez-les en petits morceaux et placez le sélecteur de température sur 90°C jusqu'à ce que toute la graisse soit fondue. (N'utilisez pas d'huiles destinées à des préparations froides)
8. Le niveau de l'huile doit toujours se trouver entre les repères MAX et MIN. (indiqués à l'intérieur du friteuse) MAX (2l) - MIN (1,5l)
9. Sélectionnez la température souhaitée avec le bouton température. Si l'huile que vous souhaitez utiliser est froide, vous devez respecter un temps de chauffe de 15 minutes. Pendant ce temps, la lampe témoin de la température s'allumera et s'éteindra plusieurs fois. Mais seulement après 15 minutes l'huile aura atteinte la température souhaitée. Pendant la cuisson la lampe témoin de la température s'allumera et s'éteindra afin de maintenir la chaleur de l'huile.
10. Placez les aliments dans le panier.
11. Replacez le panier dans la friteuse.
12. Fermez le couvercle en y exerçant une légère pression. Le couvercle se verrouille automatiquement (vous devez entendre distinctement le déclic).
13. Plongez lentement le panier dans l'huile en poussant le bouton de verrouillage et en rabattant la poignée en position verticale. Pour secouer le panier pendant la cuisson, il suffit de remuer la poignée de bas en haut. Après la cuisson relevez la poignée en position horizontale et ouvrez le couvercle.
14. Avant de servir laissez égoutter les aliments au-dessus de la friteuse. Afin d'éliminer un maximum de graisse, vous pouvez également les verser dans un plat tapissé de papier de cuisine absorbant.
15. Si vous le désirez il est possible de programmer la minuterie au temps de friture désiré. Une fois le temps expiré, vous entendrez un signal sonore. Attention : la friteuse continue à chauffer.

Après l'emploi :

- Videz si nécessaire l'eau de condensation recueillie dans le petit bac. Pour ce faire, ouvrez le couvercle perpendiculairement au bord de la cuve et extrayez-le de ses charnières. Le petit bac à condensation est positionné sous les charnières.
- Remettez le panier dans la friteuse.
- Fermez le couvercle.
- Rabattez la poignée en position verticale.
- Avant de ranger votre friteuse; veillez à ce qu'elle soit tout à fait refroidie.
- Enroulez le cordon au rangement du cordon.

ENTRETIEN DE L'APPAREIL

Nettoyage extérieur :

- Après chaque usage, essuyez l'extérieur de votre friteuse au moyen d'un linge doux imbibé d'eau savonneuse.

Nettoyage intérieur :

- Pour conserver votre friteuse en bon état, profitez de chaque renouvellement de l'huile ou de la graisse pour nettoyer l'intérieur de l'appareil.
- Enlevez l'intérieur de la friteuse en le tirant vers le haut.
- Videz l'huile de la friteuse, de préférence par le bec verseur. Essuyez la cuve au moyen de papier de cuisine. Les dépôts de graisse tenaces peuvent être enlevés à l'aide d'une éponge de cuisine, d'une brosse en nylon ou d'un linge imbibé de détergent pour vaisselle.
- Rincez la cuve à l'eau chaude. Essuyez soigneusement l'intérieur.
- Essuyez le hublot (fig. A5) avec un linge humide pour éliminer la graisse.
- Renouvelez régulièrement l'huile, ceci facilitera l'entretien de la cuve.

Changer les filtres :

Votre filtre à charbon peut être utilisé pendant 5 mois. A ce moment il est à conseiller de le changer.
Enlevez le couvercle du filtre.
Enlevez les deux filtres (le noir et le blanc).
Placez le nouveau filtre, faites attention de placer le filtre blanc sur la partie en métal du couvercle. Le filtre blanc doit être en bas et le filtre noir en haut.
Remettez le couvercle.

Nettoyage du couvercle :

Pressez le bouton pour ouvrir le couvercle et extrayez-le de ses charnières. Le couvercle peut être nettoyer dans de l'eau chaude avec un peu de savon.
ATTENTION : enlevez les deux filtres avant de nettoyer le couvercle.
ATTENTION : ne jamais laver le couvercle au lave-vaisselle.
Rincez soigneusement et essuyez.
Replacez le couvercle bien sec sur votre friteuse.

CONSEILS GENERAUX D'UTILISATION DE L'HUILE OU DE LA GRAISSE

- Les 2 facteurs principaux du vieillissement de l'huile ou de la graisse de friture sont la température et le temps de cuisson.
- Changer régulièrement l'huile de votre friteuse vous assurera des préparations saines et savoureuses. De plus ceci facilitera l'entretien de la cuve et du panier.
- Certaines préparations panées ou très épicées ainsi que les préparations à base de viande peuvent dégrader l'huile plus rapidement que prévu. Remplacez-la lorsqu'elle s'assombrit, devient sale, commence à fumer ou mousse anormalement.
- Remplacez l'huile en une fois, ne mélangez jamais de l'huile fraîche à l'ancienne.
- Filtrer régulièrement l'huile peut améliorer la qualité des préparations mais n'empêche pas le vieillissement de l'huile.
- Conservez votre huile de friture dans un endroit frais et sombre. Si vous utilisez rarement votre friteuse changez l'huile tous les 5 à 6 mois.
- Veillez à respecter la réglementation en vigueur en matière d'élimination des huiles usées. Ne les jetez jamais dans l'évier ou les toilettes ce qui risquerait de boucher les canalisations et est de plus écologiquement irresponsable.

Recommandations

Type de friture	**Nombre d'utilisations conseilleés (durée moyenne)**
Huile d'arachide	8 à 10
Graisse solide végétale	10 à 12
Graisse de boeuf	10 à 12
Huile d'olive	8 à 10

NB. Le tableau ci-dessus ne prend en considération qu'une utilisation normale pour un ménage moyen.

CONSEILS CULINAIRES ET PREPARATION DES ALIMENTS

- Toute chauffe prolongée altère la qualité de l'huile ou de la graisse. Débranchez donc la friteuse dès la fin des préparations. Changez l'huile souvent, et certainement si l'huile s'assombrit, s'encrasse ou si vous constatez une formation anormale de mousse.
- N'ajoutez jamais d'huile ou de graisse fraîche à une friture déjà vieillie.
- Pour un meilleur résultat, ne cuisez pas de trop grandes quantités en une fois.
- Remplacez régulièrement l'huile.

Préparation de pommes-frites

- Utilisez de grosses pommes de terre de préférence pas "trop" nouvelles. Coupez-les en bâtonnets. Versez-les dans une passoire et passez-les sous l'eau. Séchez les bâtonnets avec un papier de cuisine ou un essuie.
- Cuisez les frites en deux temps :

Première cuisson 150-160°C : 5 à 10 min. (suivant la quantité)
Deuxième Cuisson 175-185°C : 2 à 4 min.

- Après cuisson, secouez le panier et égouttez les frites au maximum.

Les aliments surgelés.

- Les aliments surgelés provoquent inévitablement un refroidissement important du bain de cuisson.
- Ils sont souvent recouverts de nombreux cristaux de glace. Eliminez-les en secouant le panier au-dessus de l'évier. Mettez le thermostat sur la position 190°C et plongez le panier dans la friture avec précaution, car les aliments surgelés peuvent faire bouillonner l'huile.

Autres préparations

Aliments	**Température de cuisson**
Filet/cuisse de poulet	160°C
Fondu parmesan	170°C
Croquette de fromage	170°C
Truite	170°C
Fish sticks	180°C
Beignet de crevettes	180°C
Beignet au fromage	180°C
Croquette de pommes de terre	190°C
Croquette de poisson	190°C
Croustillons	190°C